

DOMAINE DE LA PUNTA



DOMAINE DE LA PUNTA CUVÉE BALIANU ROSÉ 2013 – AOP CORSE



CÉPAGES : 70% sciaccarellu, 30% syrah

APPELLATION : AOP Corse

VINIFICATION : vendange à la main.
Pressurage direct et fermentation en cuve inox thermo-régulées en mono-cépage pendant 4 semaines.
Filtration à la mise en bouteille, au mois de mai.

ÉLEVAGE : en cuve inox thermo-régulées pendant 6 mois

PRODUCTION : 20hl (millésime 2013)

ALCOOL : 13%

DÉGUSTATION :

- Robe : rose orangée soutenu, belle brillance ;
- Nez : fin, floral, et fruits rouges ;
- Bouche : fruitée, gourmande, dotée d'une belle structure et d'une finale rafraîchissante assez longue.

ACCORD : grillades (viande, poisson)

FORMAT : 75 cl

Dégustation réalisée le 10 Juillet 2013 par Patrick Fioramonti, Maître sommelier.